

# Rolling Line

La gamme Rolling Line est composée de machines destinées à diviser, puis bouler des pâtons allant de 20 à 280 grammes.

La Rolling Line a été conçue pour produire des petits pains ronds, longs, plats, des hamburgers, kebabs, rolls, pizza,... Le haut niveau de précision des poids et la qualité de boulage font partie des principaux atouts de cette ligne.

En termes de cadence, dans sa version standard à 2 sorties, la Rolling Line peut produire jusqu'à 3000 pièces/heure (1500 pièces/bande de sortie). Il existe une version avec 3 bandes de sortie pour une production horaire de 4 500 pièces.

Différents types de pâtes sont acceptés dans la machine, telles que des pâtes à pains, à pizzas, à brioches,... La dalle tactile permettant de mémoriser les réglages vous assurera une fluidité dans les changements de recettes et de produits.

Compacte, la version PolyCombi (diviseuse-bouleuse couplée à la façonneuse) peut être utilisée par un seul opérateur grâce à son tapis de retour. Le nettoyage a également été pensé pour être simplifié au maximum, ce qui en fait une machine simple d'utilisation et d'entretien, pouvant être utilisée par du personnel non-qualifié.

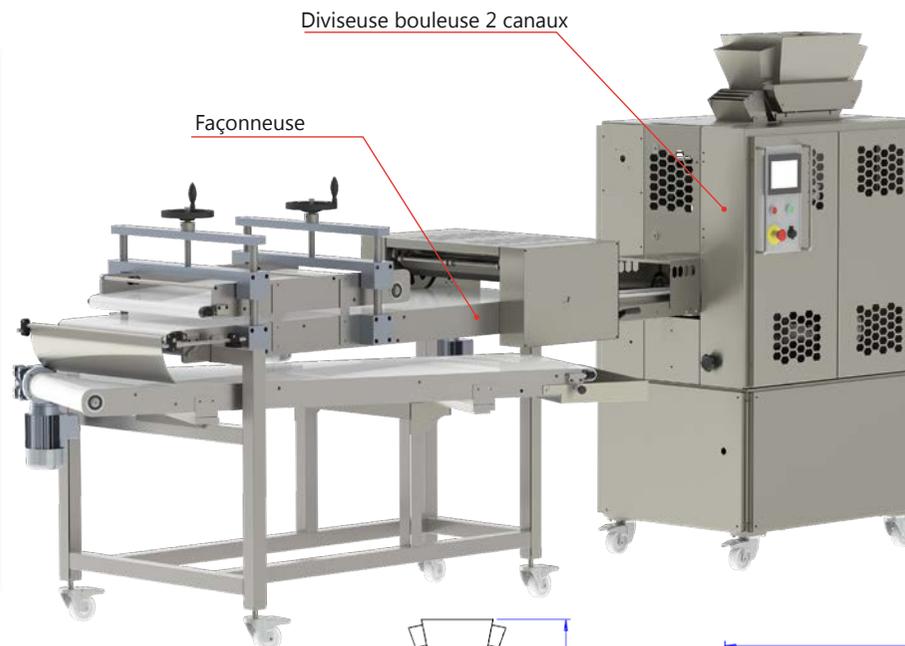


#### Avantages :

- Très grande gamme de poids pour la version RL 2/2.
- Grande régularité et précision dans les poids.
- Dalle tactile pour mémoriser les réglages recettes et produits.
- Cadence : 3000 pièces / heure.
- La machine est sur roulettes.
- Système boulage en 2 temps (pour reproduire un boulage manuel).

La ligne PolyCombi composée de la diviseuse-bouleuse RL2/2 et de sa façonneuse offre beaucoup d'avantages :

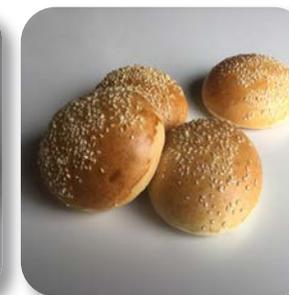
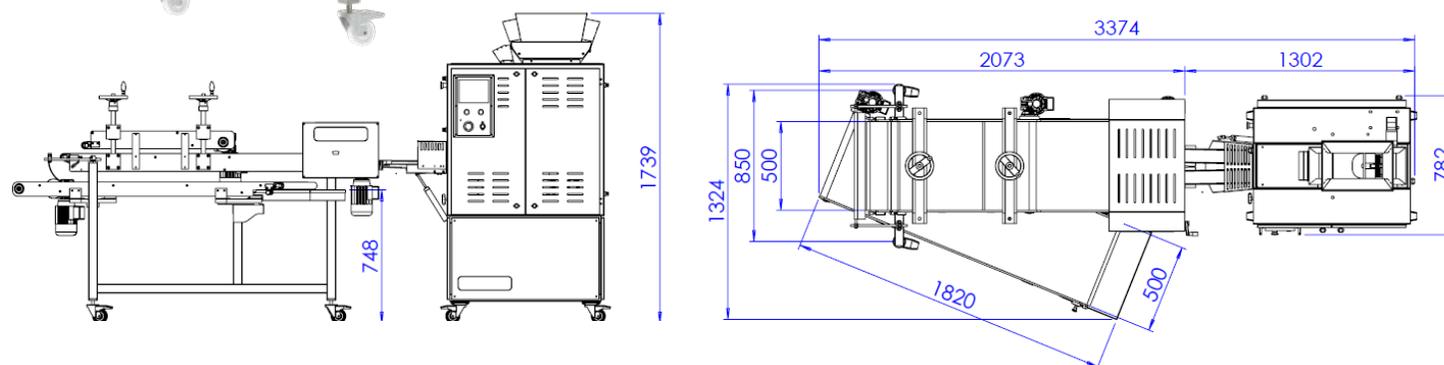
- Machine utilisable par un seul opérateur
- La façonneuse permet grâce à un tapis convoyeur, de rediriger les pâtons en direction de l'opérateur situé au niveau de la diviseuse. Ainsi l'opérateur n'a pas à se déplacer.
- Machine permet de diversifier la production avec un large choix de pâtons : longs, plats, hamburgers, kebab, rolls, pizza.



Modèle	Poids
<b>2 bandes de sortie</b>	
RL 2/1	20gr-60gr
	35gr-100gr
	40gr-130gr
	100gr-200gr 150gr-280gr
RL 2/2	20gr-110gr
	30gr-150gr
	40gr-200gr
	80gr-280gr

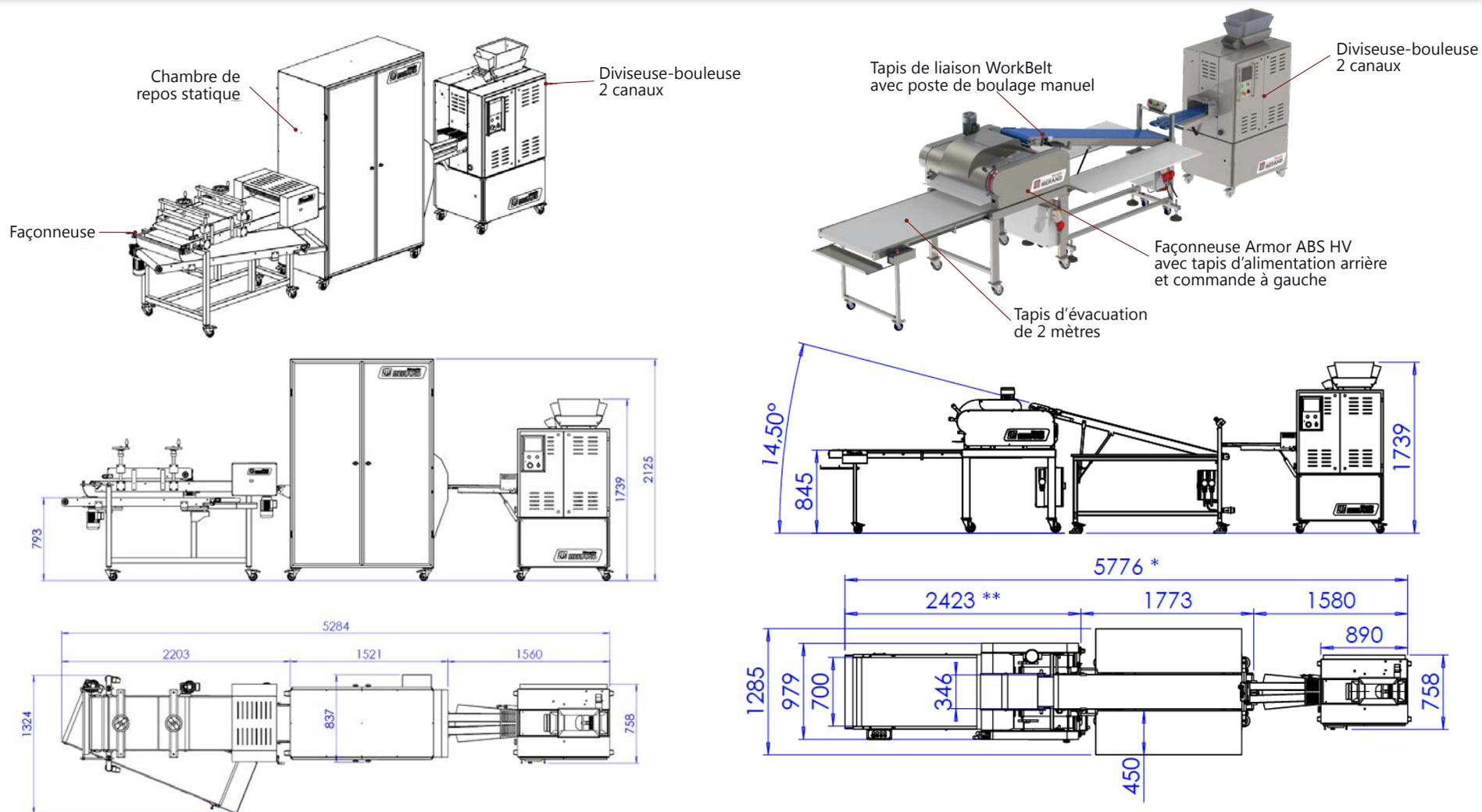
Modèle	Poids
<b>3 bandes de sortie</b>	
RL 3/1	20gr-60gr
	35gr-100gr
	40gr-130gr
RL 3/2	20gr-110gr
	30gr-130gr

OPTIONS
• Sécurité: barrières lasers au lieu de barre de sécurité
• Trémie téflonée + 2 farineurs
• Farineur sur tapis de sortie



La diviseuse-bouleuse RL2/2 peut être couplée avec la façonneuse Armor HV. Grâce au système Pointop Merand, l'Armor HV permet de faire en plus des bouts pointus sur les pâtons. Son long tapis de façonnage permet également une allonge plus importante des pâtons.

Pour les pâtons ayant besoin d'un temps de repos court avant le façonnage, Merand a créé une balancelle spéciale : l'EasyRest®. Cette petite balancelle permet d'avoir un repos plus important que sur un simple tapis, mais pas trop important non plus pour ne pas que la pâte se développe trop. Enfin, elle va limiter les risques de collage, les coûts de détente, ainsi que la place au sol nécessaire pour la ligne.



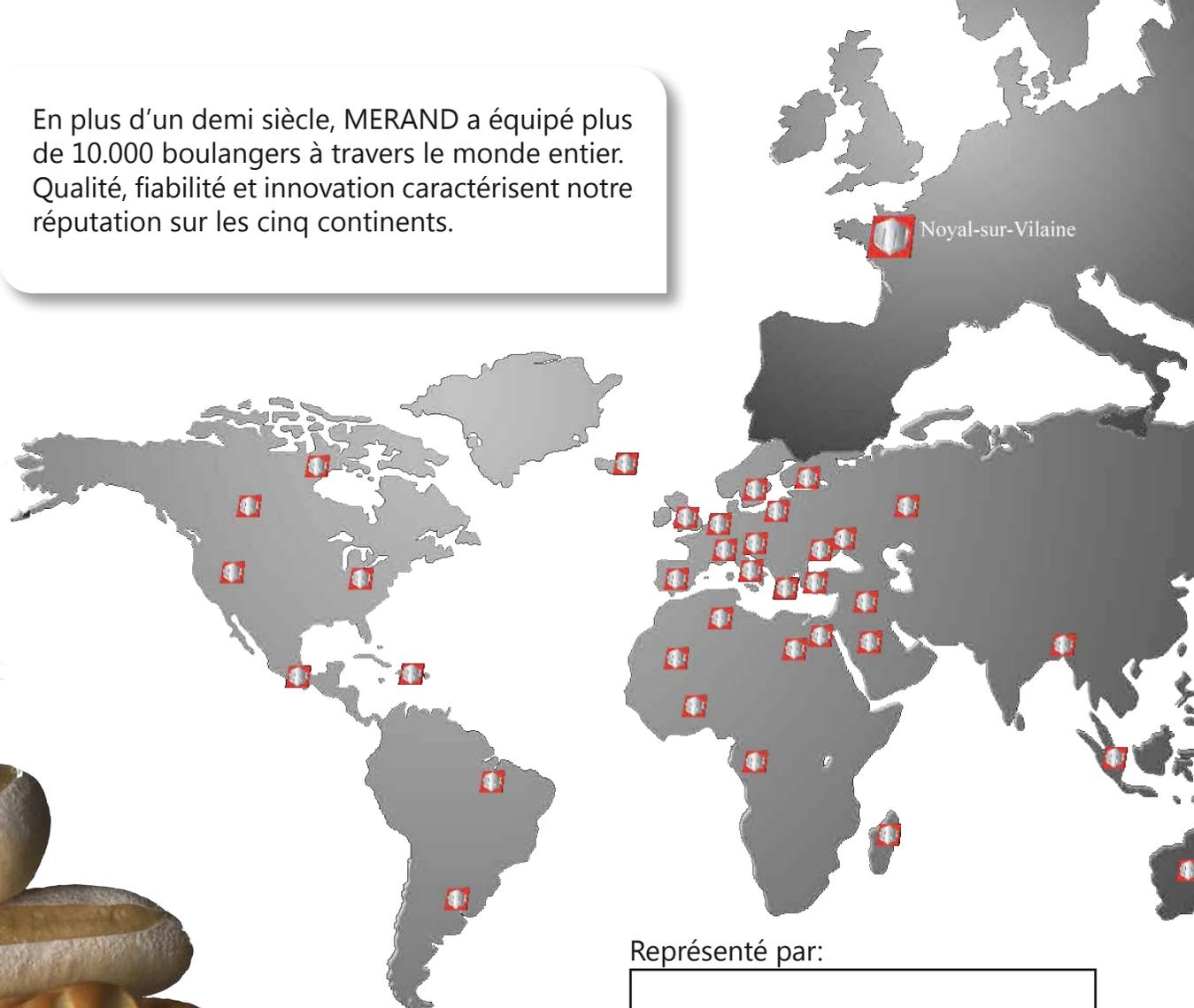


Z.I. de la Turbanière  
35530 Brécé  
FRANCE

Tel: +33 (0)2 99 041 530

salesdpt@merand.fr  
www.merand.fr

En plus d'un demi siècle, MERAND a équipé plus de 10.000 boulangers à travers le monde entier. Qualité, fiabilité et innovation caractérisent notre réputation sur les cinq continents.



Représenté par:



Retrouvez-nous sur [www.merand.fr](http://www.merand.fr)

